

L'ARTE DI SACLÀ

Gnocchis à la Romaine sauce Parmigiana

Préparation : 15 mn - Cuisson : 25 à 30 mn - 6 pers.

- 1,5 litre de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 75 g de beurre + 30 g pour le moule + quelques noisettes
- 300 g de semoule de blé
- 100 g de parmesan râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 pots de sauce Saclà « Aubergines alla Parmigiana »
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 210°C. Dans une casserole posée sur feu vif, versez le lait, le beurre et la noix de muscade. À ébullition, versez la semoule en pluie et remuez sans cesse avec le fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe et se détache des parois (8 à 10 minutes). Hors du feu, incorporez le jaune d'oeuf. Bien mélanger et versez cette pâte sur une feuille de papier aluminium ou sulfurisé, légèrement mouillée ou huilée. L'étaler sur 1 cm d'épaisseur, laisser refroidir. Puis découper des pièces à l'aide d'un emporte-pièce. Beurrez un plat à gratin, posez les gnocchis, parsemez de fromage râpé et des noisettes de beurre. Gratinez 15 minutes au four pour obtenir une couleur dorée. Dans le même temps, faites chauffer dans une petite casserole, la sauce Saclà « Aubergines alla parmigiana ». Quand les gnocchis sont prêts, nappez avec la sauce Saclà « Aubergines alla parmigiana ». Servez de suite.

Ce plat peut être un plat principal, mais aussi un accompagnement d'une viande ou d'un poisson.



DIFFICULTÉ



Vin conseillé :
Frascati D.O.C.